

# Saucisses au chou braisé, bacon et miel d'automne

# CARIBOU

Recette de Pascal Hudon, Pascal le boucher  
Magazine Caribou - cariboumag.com

 8 portions

## INGRÉDIENTS

1 boyau de porc  
1 c. à soupe (15 ml) d'huile de tournesol  
2 tasses (500 ml) de chou vert, émincé  
1/2 tasse (125 ml) d'eau  
2,2 lb (1 kg) d'épaule de porc de pâturage, hachée grossièrement  
1/2 lb (200 g) de bacon de porc de pâturage, haché en petits dés  
1 c. à soupe (15 ml) de sel  
1 gousse d'ail, hachée  
1 c. à thé (5 ml) de piment Gorria  
1/4 tasse (60 ml) de miel d'automne des Miels d'Anicet



## PRÉPARATION

1. Placer le boyau dans 1 litre (4 tasses) d'eau froide 30 minutes.
2. Dans une grande poêle, chauffer l'huile à feu moyen et y faire suer le chou émincé jusqu'à légère coloration (4 ou 5 minutes).
3. Ajouter l'eau et porter à ébullition. Couvrir, baisser le feu et laisser mijoter 10 minutes ou jusqu'à ce que le chou soit ramolli.
4. Verser dans un contenant et placer au réfrigérateur 20 minutes.
5. Dans un grand bol, déposer le porc haché et ajouter le bacon, le sel, l'ail, le piment Gorria, le miel et le chou refroidi. Malaxer avec les mains jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés.
6. Mettre la préparation dans le poussoir et procéder au façonnage des saucisses selon la méthode indiquée dans le manuel du poussoir.
7. Cuisson: Idéalement, laisser sécher les saucisses 12 heures au frigo, sans pellicule, dans un plat avec un linge au fond, avant de les cuire. Le secret pour une cuisson parfaite est de les cuire à la poêle à feu très bas (ou indirectement sur le gril) une quinzaine de minutes en les retournant à la mi-cuisson.

## NOTE

La recette est facile à multiplier et se congèle bien!

## VARIANTE

Pour confectionner la saucisse, vous aurez besoin d'une balance et d'un poussoir à saucisse. Si vous n'en avez pas, transformez cette préparation en boulettes ou utilisez-la pour préparer un bon plat de pâtes.

## ASTUCE

Si vous êtes ami avec votre boucher, demandez-lui de hacher l'épaule de porc avec une plaque de 9 millimètres. Sinon, faites un mélange avec la moitié de porc haché conventionnel et l'autre moitié de porc haché le plus finement possible au couteau.